

REVISTA MURCIANA DE ANTROPOLOGÍA, N° 13, 2006 PÁGS. 105-111

# Apuntes camperos sobre las cosas del comer.

## Una aproximación a la etnografía de la «gastronomía y despensa del murciano»

*Bartolomé Muñoz Marín*

**Resumen:** Evocación lírica de antiguos usos gastronómicos que abren un campo de estudio y reflexión sobre la vida cotidiana y la despensa (reservas para la subsistencia) en el sureste peninsular.

**Abstract:** Lyrical evocation of old gastronomic uses which introduces a field of study and reflection on the daily life and the pantry (reserves for the subsistence) in the peninsular south eastern.

¿Que sobre gustos no hay nada escrito?

No es verdad. Hay montañas de escritos pero, a la postre, no hay que quitar valor al espíritu de esa afirmación cuando se trata de las cosas del comer.

Incluso sin entrar en los múltiples usos y costumbres que existen sobre el planeta, ¿para qué abundar sobre una cosa tan manida y tan variada?

En este escrito no se trata de eso ni de aportar lo que se conoce como recetas de cocina. No.

Se trata simplemente de exponer o dar breves pinceladas sobre gustos y tradiciones, algunos de ellos aun existentes en determinadas zonas, pero que, con el vertiginoso ritmo que llevamos, el abandono y cambios en el medio rural y los imparable avances en el campo social, puede que se pierdan definitivamente, y es posible que a venideras generaciones les interese conocer algo de lo que hemos

vivido o conocido sus abuelos o bisabuelos, hoy ya casi tan ancianos como yo, y que pretendo recoger en estos apuntes como algo de lo que antaño conocí.

¿Quién recuerda hoy, en la era del pan de molde, el antiguo y generalizado rito de partir el pan?

Lo he conocido y visto en infinidad de casas, en el campo y en el pueblo. Aquellos panes, como yo los recuerdo principalmente en el campo, eran grandes, redondos y amasados en la casa. Para ello existía la artesa de madera, el cedazo y el cernedor. El ruido-tableteo del cedazo cerniendo era característico. También me viene a la memoria la figura del «tío de los cedazos», vendedor ambulante con un gran racimo de cedazos sobre la espalda. Me gustaría conocer ahora el origen de la superstición que atribuía a estos individuos el poder de atraer al tiempo ventoso y, para contrarrestar el posible encantamiento, había que soplar por la boca un par de veces.

Las comidas, sin las prisas y condicionamientos actuales por razones de trabajo, desplazamientos, tareas de la mujer, etc., eran mucho más familiares y sosegadas que ahora. El caso es que existía la costumbre o rito de que el pan lo tenía que partir el padre o cabeza de familia, y para empezarlo se hacía siempre una cruz en el llamado suelo mismo con la «herramienta», o sea, la faca, la navaja o el cuchillo.

También existía la costumbre de que si, casualmente, caía al suelo algún trozo de pan, se recogía, se le daba un beso y se volvía a poner sobre la mesa.

Todos estos comentarios están basados en experiencias vividas en parte de nuestra Región, y se suponen extendidas por otros muchos lugares, si bien las costumbres son en realidad variadas y diversas.

Junto a cada casa de campo estaba el consabido horno de leña para cocer el pan. Pero como el llamado amasijo era una ceremonia espaciada en los días, existían las llamadas «losas» consistentes en una plancha de hierro con cuatro patas, de altura suficiente para introducir leña debajo en el hogar o chimenea baja imprescindible en todas estas casas. En la losa se cocían las tortas hechas de masa cenceña, o sea, sin levadura. También existían las llamadas «greys» (no está en el diccionario) consistente en la misma losa, pero con ranuras alargadas. Estas se calentaban con brasas debajo y la torta se quedaba con el aspecto que se le atribuye al bueno de san Lorenzo. El trozo de torta recién hecho y caliente, aderezado en su interior con aceite de oliva o miel, era la cata obligada definitiva y riquísima.

Esto era cuando los campos del secano estaban habitados y cultivados por el arcaico arado romano de tracción animal.

Todas aquellas casas estaban provistas de las dependencias precisas para el trabajo y supervivencia. En las fincas con ganado de cabras, con el corral correspondiente; una «marranera» para cuidar y engordar un cerdo o dos; un pequeño cobijo-gallinero para que se recogieran las gallinas y pavos al anochecer (el corral de día era el campo abierto en el que vagaban a su respeto); como es natural, una cuadra para burras o mulas, comunicada con la vivienda por un postigo; con frecuencia, una conejera

adosada al muro de la casa o de la cuadra para criar algún conejo y, en algún montículo cercano, algunas colmenas de aquellas redondas hechas de esparto y cruzadas en su interior por unas cañas para facilitar a las abejas la sujeción de los panales, y tapadas con un lebrillo boca abajo haciendo de techo y tejado. El cuerpo de la colmena, como queda dicho, se confeccionaba de esparto, se denominaba «corcho» y se ponía sobre una losa de piedra. Los «corchos» nuevos, antes de introducir un enjambre o para facilitar que él mismo lo hiciera por sí solo y permaneciera, se frotaba en la parte interior con medios limones y se quemaba un poco de incienso para que las abejas lo encontraran confortable.

Dicho esto, y nombrada la miel, diremos que el día de «cortar las colmenas» se convertía, sobre todo para los más pequeños, en una verdadera fiesta. El día anterior se preparaban los hachos de viejos de esparto para ahumar la colmena, una vez destapada, y atontar a las abejas con el humo. Los panales se sacaban con la herramienta llamada «cortador», dejándole siempre a la colmena parte del panal con miel y principalmente todo el panal contenedor de pollo (larvas o huevos de abeja depositados por la reina en las celdillas).

Masticar el panal, como dulcísimo chicle, hacía las delicias de todos y en especial las de los más pequeños. Ausentes las actuales máquinas centrifugadoras, el panal se estrujaba con manos limpias sobre el arel o garbillo de la era colocado en un gran lebrillo. Allí se dejaba en una habitación al calor del sol para que la miel restante se fuera escurriendo dentro del mismo.

Cuando ya el panal había escurrido toda la miel, se introducía en otro recipiente y se cubría con agua hirviendo. También se le echaban algunos granos de matalahúva o anís y se iba moviendo con un cucharón o rasera. Cuando se podía trabajar en ello, se iba sacando el panal apretándolo con las manos para dejarlo hecho bolas de cera. El agua, convertida en aguamiel, se colaba en un colador de trapo antes de introducirla en botellas para su consumo posterior, como dulcísimo semijarabe.

La fiesta se remataba normalmente haciendo tortas fritas de masa para cubrirlas de miel y obsequiar a todos los asistentes y, con frecuencia, a algún vecino invitado.

Los pequeños ganados, de uso en una finca, eran principalmente de cabras, y la leche era un importante alimento. Especial mención merece el consumo de calostros de la cabra recién parida bien endulzados con azúcar, y la confección del queso. A la leche de la cabra, durante los primeros días después de parir se le llama calostros y al cocerla se hace un pan, como se suele decir.

Para la confección del queso hay que cuajar la leche para separarla del suero. Hoy, supongo, habrá nuevos productos como sucede con la levadura del pan, que entonces consistía en un trozo de masa del amasijo anterior, que se había guardado en una taza, y que se ponía agrio.

Para el queso se usaba un pequeño trozo del llamado «cuajo». Cuando se mataba un choto lechal, se separaba el estómago del mismo con la leche de haber mamado en su interior y se colgaba en sitio fresco hasta quedar completamente seco. Luego,

con un pequeño trozo de esta leche seca, y guardada, se cuajaba la que se quería convertir en queso. Se retiraba el suero, que a su vez servía también para cuajar de nuevo. La parte grasa y compacta se introducía apretando con las manos en un pequeño redondel hecho de fina pleita de esparto, para ponerle peso encima y dejarlo así prensado el tiempo preciso. Se quedaba el queso con el dibujo característico de la pleita en su exterior.

Imprescindible es nombrar las sopas de pan, con azúcar por encima, en el gran tazón de leche blanca, al igual que las echadas en el café de cebada o malta, solo que este último admitía, si se quería, un generoso chorro de aguardiente.

De las frutas del secano costero de la región recordaremos el higo chumbo, la breva (llamada macoca cuando seca), el higo fresco o seco, la almendra y en menor cantidad el dátil de palmera y el jínjol. También se da el caso de algún ejemplar de frutal aclimatado a la escasez de agua, como pueden ser la morera e incluso algún cítrico, en algún fresco barranco con pedriza para retener el agua de lluvia, y alguna que otra parra junto a la casa.

El higo chumbo, de pala o palera, es de temporada y, por la cantidad de finas pinchas que contiene en la piel, se cogía o se coge evitando el viento, preferentemente al amanecer, antes de que salte la brisa. Después se barren en el suelo con una boja para quitarle todas las espinas. El viejo dicho de que «el que no quiera polvo que no vaya a la era», aquí encaja perfectamente, porque no existe persona recogedora de chumbos que no termine con alguna molesta pincha clavada en alguna parte. En la recogida de chumbos se contaban por cientos.

Existía siempre, en un lugar soleado, el llamado «sequero», consistente en un cerco hecho de palos y bojas para evitar la entrada de perros o animales al lugar donde se extendían las brevas primero para secarlas al sol y convertirlas en «macocas», y después los higos, como segunda cosecha de las higueras. La clase de higos normales para secar eran los de las higueras orales y los llamados pajareros, puesto que los verdales suelen ser de consumo en fresco. En los cortijos se solía medio prensar estos higos en cajones de madera o en seras de pleita de esparto, con algunos tallos de hinojo, a fin de guardarlos para el invierno. También se podía usar el procedimiento, antes de meterlos en el cajón, de escaldarlos con agua hirviendo, para asegurar su buena conservación. Se podía hacer en un cesto de malla clara de esparto y solamente meterlo y sacarlo en un caldero de agua hirviendo.

El cajón de higos con las almendras, la matanza y la harina para el amasijo, las tortas y las migas se consideraba como «el pan del invierno».

En el gremio de pescadores, el equivalente al campero cajón de higos, lo constituía la famosa orza de melba salada, con sal gorda, que se echaba en verano durante la temporada de esta pesquera.

Y hablando de cosa salada es obligado nombrar en el campo la oliva o aceituna, los tallos de tapenera y la propia tápena echadas en sal. Si la tápena se echaba en un barrilete, se iba previamente saturando el agua con sal hasta que flotara un huevo.

La almendra, en sus muchas variedades como marcona, malagueña, blanqueta, mollar, traquilaria etc., en los cortijos se recogía en verano, que es cuando se abre la corteza verde exterior. También constituía motivo de comunicación la reunión familiar, muchas veces nocturna, para «descascarar» o quitarle a la almendra precisamente esa corteza exterior.

En el capítulo gastronómico, la unión de un higo con dos o tres pepitas de almendra, cruda o tostada, colocadas en su interior, es un bocado que nada tiene que envidiar a algunos de los más sofisticados y famosos.

La alegría de la lluvia se veía al poco premiada con la aparición de los espárragos trigueros, y otra cosa también gratificante para los jóvenes, cuando había llovido bien, era ir al propio bancal de habas con un trozo de pan y morcón, o un trozo de pan y «salao», para consumirlo allí a pie de obra sentados en el caballón. El mencionado «salao» podía ser de melva como la de la orza o de bonito seco. Los pescadores secaban también el pulpo, y en la época de la pesquera de la golondrina es curioso saber cómo colgaban algunas abiertas en el palo del barco y, cuando volvían a tierra en el mismo día, ya estaban para consumirlas. En el campo se apreciaba el pescado y, a veces, algunos pescadores daban un recorrido con alguna caja de caramel o boquerón. En los tiempos en que se usaba el llamado intercambio se trocaba, lo que cabía entre las dos manos (una «armostrá») de pescado, por lo que cabía entre las manos de higos, de almendras o de harina.

Hemos hablado del festejo de los pequeños en algunos episodios de la faceta gastronómica campera, y tenemos que incluir, si es que se hacía, el día de la confección casera del pan de higo. Picados los higos en la maquinilla de la carne se amasaban con pequeños trozos de almendra, untando el mármol y las manos con aguardiente, y también con matalahúva, según el gusto. Se hacían como rulos más grandes que los alfajores, o imitando las pastillas de lo comercial, o pequeñas tortas redondas según el gusto.

Especial mención merece la muerte del chino o la matanza. Pero como de esto hay bastante escrito nos limitaremos sólo a unos apuntes más bien costumbristas.

Realmente constituía el día de más festejo en una casa de campo con asistencia de parientes y vecinos invitados que acudían para ayudar en las faenas propias, y para disfrutar de la abundante y festera comida a lo largo de todo el día.

Se empezaba casi al amanecer con la muerte del chino, y señalaremos en primer lugar algunas de las facetas mas antiguas y que hoy ya están en desuso, como son el «chuscarrar» el pelo del cerdo con hachos de viejos de esparto para afeitarlo con la faca; el lavar a conciencia, frotando una y otra vez y con limón las tripas del propio animal para el embutido, y el estómago y la vejiga para el morcón; e incluso el uso del llamado «burro» o artilugio consistente en un caballete de madera con un buen tubo hacia abajo terminado en una larga boquilla más estrecha y con forma para sustentar, recogida en su exterior, toda una tripa que se va extendiendo conforme sale la masa del embutido. En uno de los extremos del caballete iba sujeto

a modo de bisagra un largo palo del que cuelga otro cilíndrico a la medida del tubo mencionado y que hace de émbolo dentro del mismo para que salga la masa al hacer fuerza con el palo más largo a modo de palanca.

La comida en este señalado día consistía bien en las migas con tropezones, o bien y principalmente en la succulenta «fritá» de patatas, en cascós gordos, con pimientos, la asadura etc. La sartén se ponía en el centro sobre los «hierros» (trébede) y por el corro circulaba sin cesar el porrón del vino y los rábanos. Al final la uva, la zaranda con higos secos y pepitas de almendra y, como es natural, aguardiente y coñac.

Para la tarde se solía hacer un «guisao» que podía ser de macarrones o arroz con costillejas, y salían las morcillas, que por estas tierras son de cebolla.

Para terminar este capítulo recuerdo una décima hecha sobre la matanza que dice así

Con una arroba de vino  
se celebra la pitanza  
en el día de la matanza  
o de la muerte del chino.  
Tropezones y tocino  
con migas o con «fritá»  
la aguardiente, la «coñá»  
higos de la pajarera  
y «partía» con la orejera<sup>1</sup>  
almendra bien «espurgá».

Con todo esto, y con otras muchas cosas que quedan por decir, ya estamos llegando a los conocidos y riquísimos «dulces de pascua». La celebración de la Navidad nos trae esta otra faceta festiva en la gastronomía que, con toda probabilidad, debió de nacer en el medio rural.

Es curioso y evidentemente natural que estén todos hechos con productos de la tierra. Enumeraremos algunos como son:

Alfajor, almendra y miel.

Mantecado, almendra y manteca de cerdo.

Cordiales, almendra y huevo.

Rollos de naranja y de anís etc.

Las famosas «tortas de pascua» son variadas y a modo de curiosidad mencionaremos las conocidas por algunos como «toñas», que llegaron a tener cierta incidencia en la felicidad pascual.

---

<sup>1</sup> Piezas del arado romano. Dos pequeños hierros que salen en ángulo junto a la reja para abrir un poco hacia los lados la tierra en el surco. Si alguno se quebraba, quedaba por la casa para estos menesteres.

La masa se hacía muy metida en aceite, por lo que la fermentación a veces resultaba complicada, y existía el peligro de que las toñas se «durmieran». Se amasaban a última hora y por la noche había que vigilarlas e incluso taparlas con mantas. Si la fermentación era buena, la torta subía y hasta reventaba por la parte de arriba, de manera que cuando se sacaban a la mesa o se hablaba de ellas, era con una amplia sonrisa y gran satisfacción.

Por el contrario, si la tortas no subían o no salían a plena conformidad, no es que estropearan la alegría de las celebraciones, pero solía aparecer con frecuencia aquel «sí, pero».

Para terminar me ilusiona pensar en un buen día invernal de campo rememorando antiguos disfrutes gastronómicos.

¿Que cómo podría ser? Veamos:

Al amanecer, y junto a la chimenea encendida y con puchero, un buen tazón de café de malta con sopas de pan, con azúcar y un poco de anís o coñac a elegir.

Ya con el sol fuera, y en la placeta, un buen trozo de tocino de manta, sin veta, sobre un buen trozo de pan campero con unos cuantos ajos tiernos. A navaja y sentado en el poyo junto a un buen vaso de vino tinto.

A la hora de comer una fina loncha de tocino bien frito en una pequeña sartén, un pequeño trozo de longaniza y otro de salchicha también fritos, dos huevos, fritos en la misma sartén, con un poco de aceite por encima, y patatas cortadas a lo pobre y fritas con habas y cebolla. O, si se quiere comer de cuchara, un plato de «olla fresca». Esa de arroz con garbanzos (o habichuelas), morcillas, tocino fresco, huesos frescos, con col a quién le guste y, acompañada su degustación, con «rábanos corderos». O, habiendo caza, un plato de gurullos con liebre. Buen pan, buen vino tinto, uva o melón de los colgados en la cámara, higos secos con almendras, un buen café, dulces de la Pascua (si quedan), y copazo de coñac.

Para cenar, espárragos trigueros con aceite o revueltos, o un plato de gachas de harina con leche de cabra y el resto de la leche bien caliente.

Y diciéndome ¡que me aproveche! termino esta sucinta crónica de gastronomía campera. ¡Buenas noches!

